Giragrill ORIGINAL

INSTRUÇÕES DE USO

ELEVGRILL 704 SC

ÍNDICE

INTRODUÇÃO 1

IDENTIFICANDO AS PEÇAS 2, 3

MONTAGEM

- Fixação dos Arcos na Coluna Principal..... 4, 5, 6, 7, 8
- Fixação do Conjunto na Base..... 9
- Fixação da Grelha de Elevação.....10
- Fixação da Grelha Auxiliar.....11
- Fixação / Ajuste da Manivela..... 12, 13, 14
- Encaixe dos Apoios de Espetos..... 15, 16
- Encaixe dos Reservatórios de Gordura e Líquidos.....16

CONFIGURANDO A GRELHA DE ELEVAÇÃO

- Retirar / Encaixar as Canaletas 17
- Grelha Plana..... 18
- Grelha Inclinada..... 18
- Configuração - 1ª e 2ª Técnicas.....19

TÉCNICA DE ESPETOS FIXOS

- Configuração - 3ª Técnica..... 20

TÉCNICA DE ESPETOS GIRATÓRIOS

- Configuração - 4ª Técnica..... 21

RETIRE A GORDURA EM EXCESSO

- Uso da Caneca Coletora..... 22
- Reservatórios.....22

MANUTENÇÃO

- Lubrificando a Engrenagem.....23
- Cabos de Aço Extras..... 24, 25
- Nivelando a Grelha de Elevação..... 25, 26
- Retirando a Engrenagem Interna.....27

LIMPEZA 28, 29

PRECAUÇÕES 30, 31, 32

GARANTIA.....33

INTRODUÇÃO

1

ELEVGRILL 704 SC é o novo modelo ELEVGRILL da Giragrill Original. Com recursos de seu modelo análogo *Elevgrill 704* da série Prime, é uma opção de custo mais baixo com materiais selecionados mantendo a grelha em material inox 304. As peças com pintura eletrostática em preto são de aço carbono, e as partes restantes são em aço inox 430, resistente à oxidação. Por essas razões esse modelo foi feito para não ter um custo tão alto como fabricar inteiramente em aço inox 304. Não é recomendável utilizar no litoral onde a maresia é intensa. Tem o mesmo objetivo: ser o melhor estado da técnica em equipamentos para grelhados de uso doméstico, com soluções inéditas ,para proporcionar um grande prazer e divertimento no lazer do churrasco.

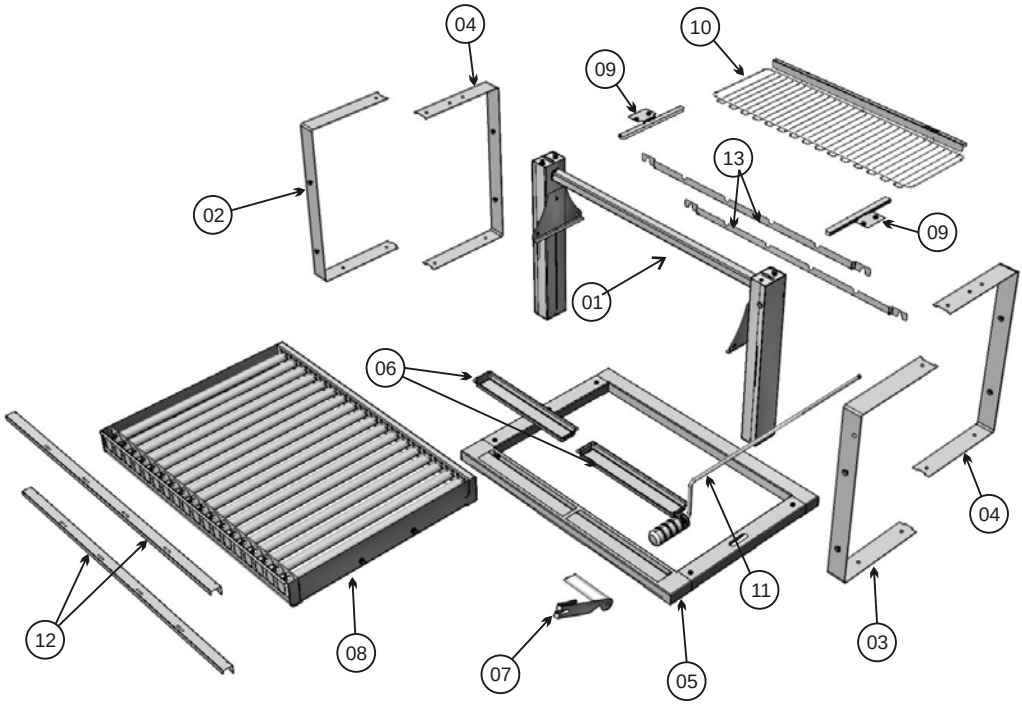
A ElevGrill 704 SC é um suporte para churrasqueiras de alvenaria para auxiliar na preparação de grelhados e carnes, peixes, crustáceos, legumes e frutas, sobre brasa de carvão vegetal.

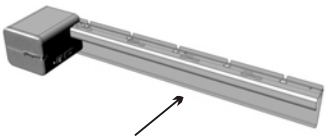
Sua principal característica é a possibilidade de CONFIGURAÇÃO. O usuário pode ter no mesmo suporte 4 técnicas consagradas para grelhar. Vejamos como elas se expressam na Elevgrill 704 SC.

1ª TÉCNICA: Grelha de Canaletas Inclinadas.
2ª TÉCNICA: Grelha Plana.
1ª + 2ª TÉCNICAS: Grelha Inclinada + Grelha Plana.
3ª TÉCNICA: Espetos fixos.
4ª TÉCNICA: Espetos Giratórios (acionados por motor).

Giragrill ORIGINAL

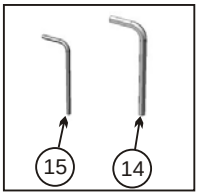
IDENTIFICANDO AS PEÇAS





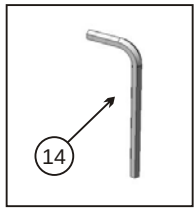
PAINEL C/ MOTOR PM 704*
*(*Ítem opcional)*

4 ESPETOS
*(*acompanha Painel c/ Motor)*

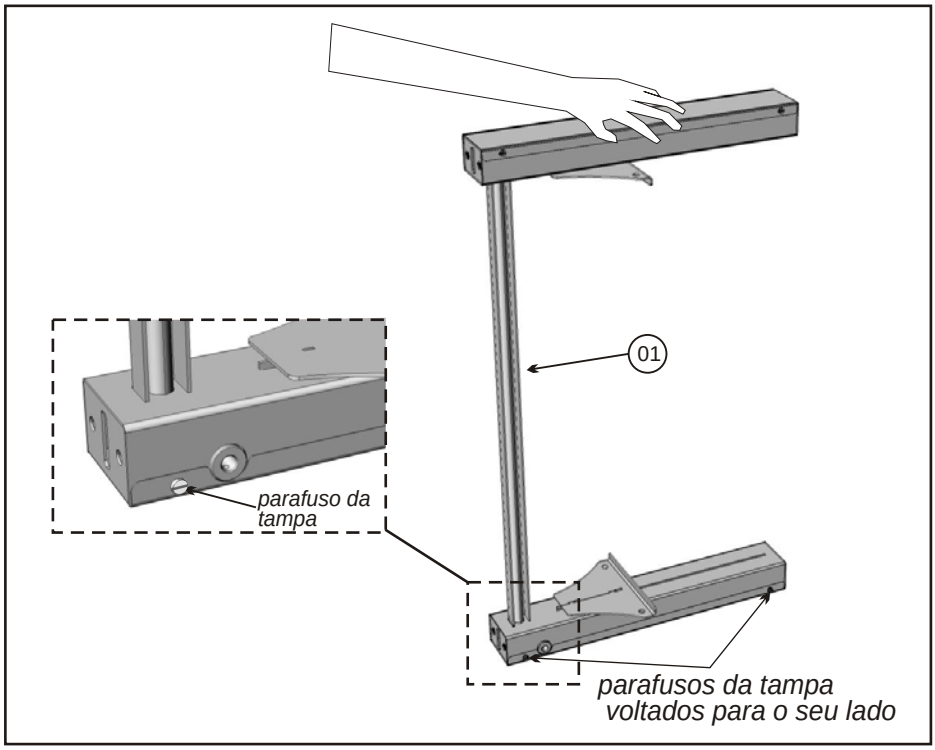


N°	Peça	Qtde.
01	Coluna Principal	01
02	Arco Frontal Esquerdo	01
03	Arco Frontal Direito	01
04	Arco Traseiro p/ Grelha Auxiliar	02
05	Quadro Base	01
06	Reservatório de Gordura e Líquidos	02
07	Caneca Coletora	01
08	Grelha de Elevação	01
09	Suportes p/ Grelha Auxiliar	02
10	Grelha Auxiliar	01
11	Manivela p/ Elevação da Grelha	01
12	Apoio de Espetos (frontal)	02
13	Apoio de Espetos (traseiro)	02
14	Chave Allen 5/32”	01
15	Chave Allen 2mm	01
16	Parafuso Allen M6 x 10	16

*Todos os parafusos da montagem da Elevgrill 704 SC devem ser apertados ou soltos utilizando a Chave Allen 5/32" **(14)**.*

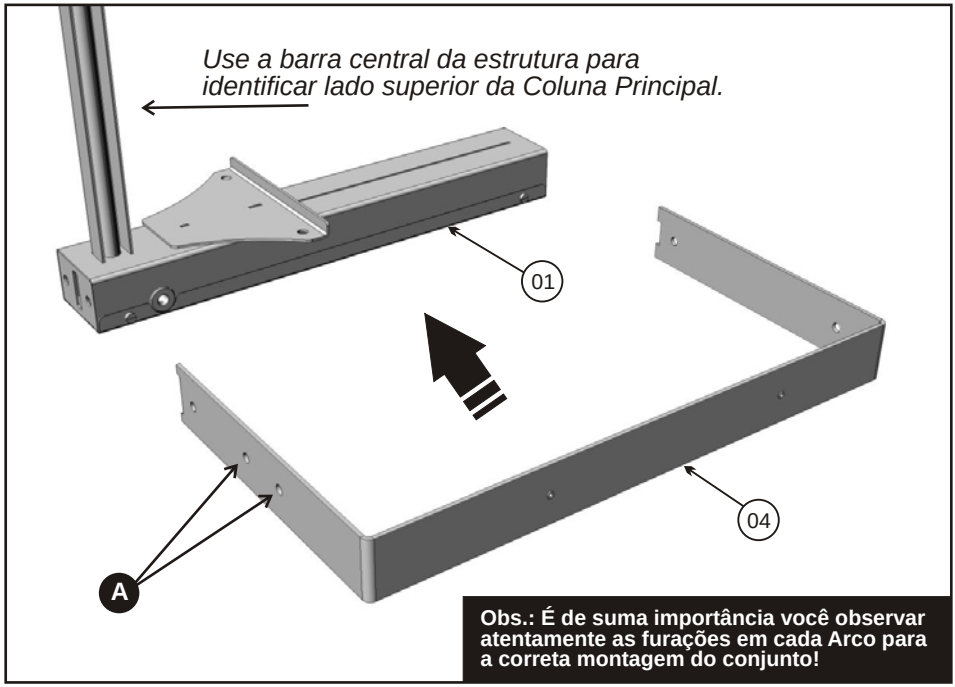


FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL



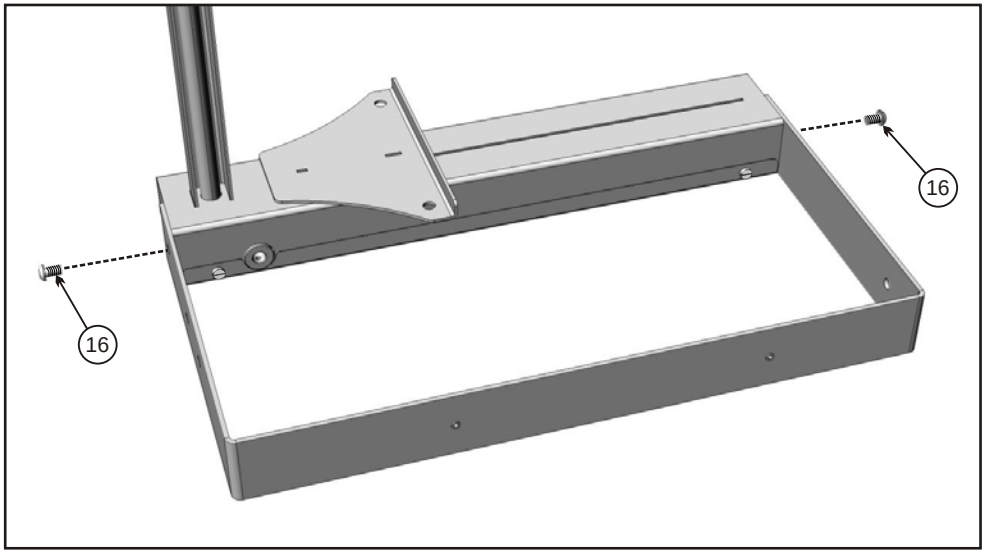
01 - Para iniciar a montagem, posicione a Coluna Principal **(01)** na vertical, de forma que os parafusos da tampa fiquem voltados para o seu lado. Peça a alguém que segure a peça para que você encaixe os Arcos Laterais com mais facilidade.

FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL

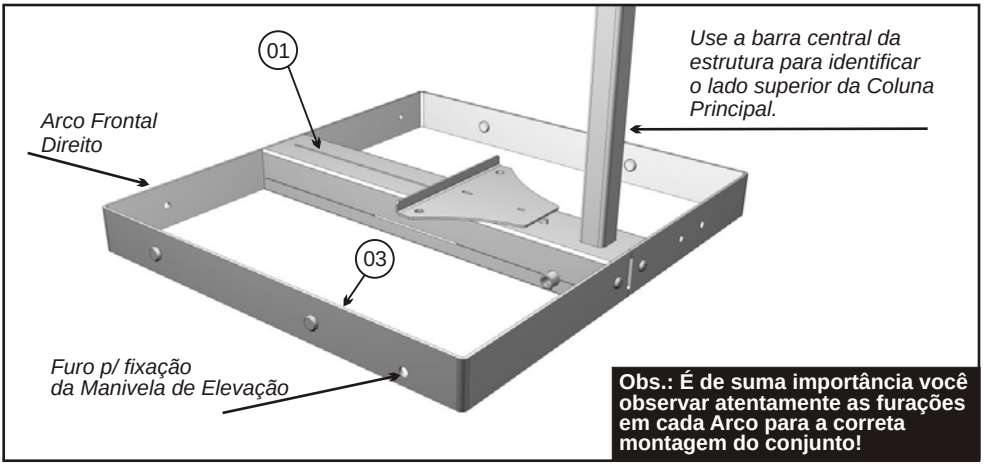

Use a barra central da estrutura para identificar lado superior da Coluna Principal.
01
04
A
Obs.: É de suma importância você observar atentamente as furações em cada Arco para a correta montagem do conjunto!

02 - Fixe na lateral um Arco Traseiro p/ Grelha Auxiliar **(04)**. Observe na ilustração a parte superior do arco - a qual possui furos p/ Grelha Auxiliar **"A"** - deve ficar voltada para a parte superior da Coluna Principal **(01)**.

FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL

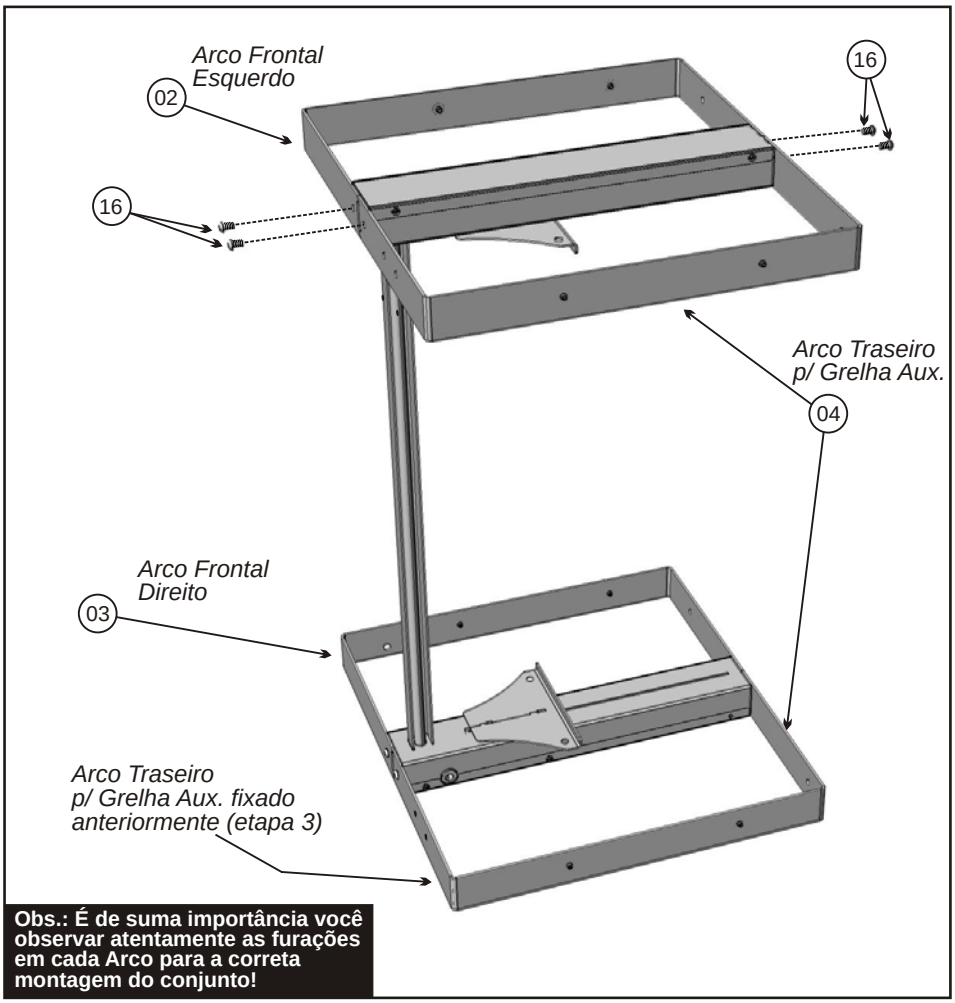


03 - Fixe o Arco utilizando dois parafusos Allen M6 x 10 **(16)** - um em cada extremidade.


01
Use a barra central da estrutura para identificar o lado superior da Coluna Principal.
Arco Frontal Direito
03
Furo p/ fixação da Manivela de Elevação
Obs.: É de suma importância você observar atentamente as furações em cada Arco para a correta montagem do conjunto!

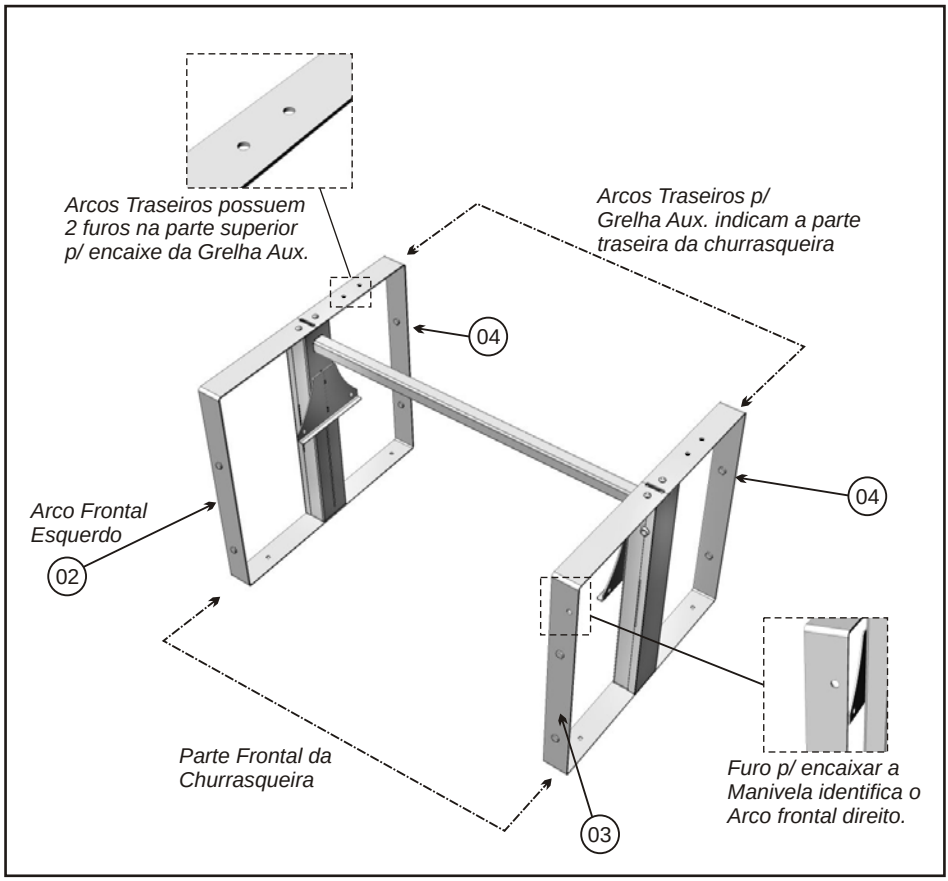
04 - Na outra lateral, fixe o Arco Frontal Direito **(03)** - o qual possui furo p/ fixação da Manivela p/ Elevação da Grelha. Observe que o furo deve ficar voltado para a parte superior da Coluna Principal **(01)**.

FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL



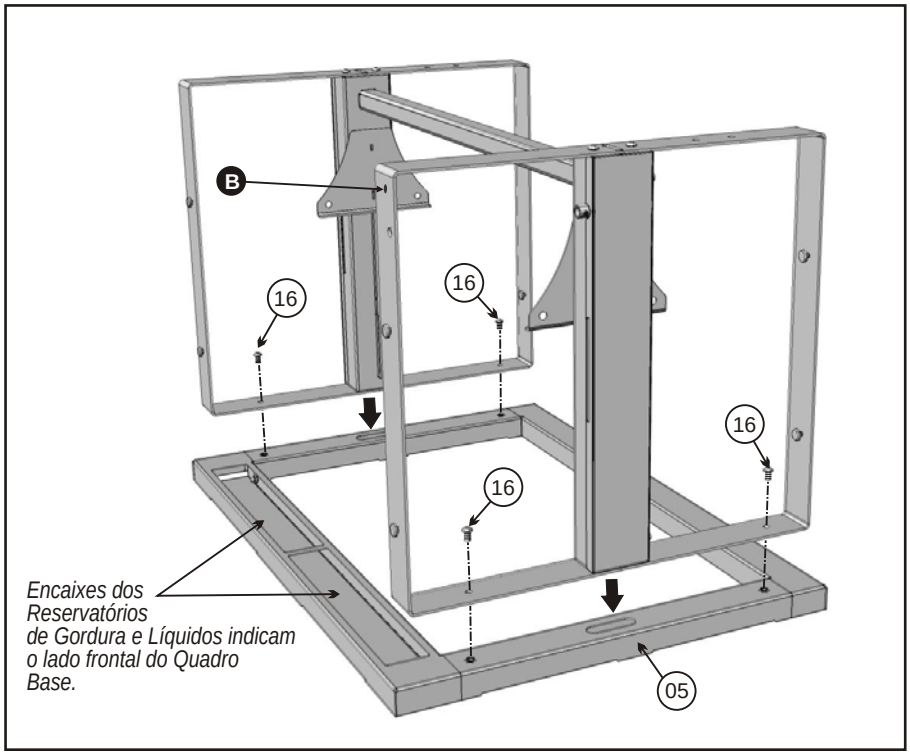
05 - Com a peça ainda na vertical, fixe o Arco Traseiro p/ Grelha Aux. **(04)** na outra estremidade da estrutura, de forma que ele fique assimétrico ao Arco Traseiro fixado anteriormente.
Em seguida fixe o Arco Frontal Esquerdo **(02)** restante.

FIXAÇÃO DOS ARCOS NA COLUNA PRINCIPAL



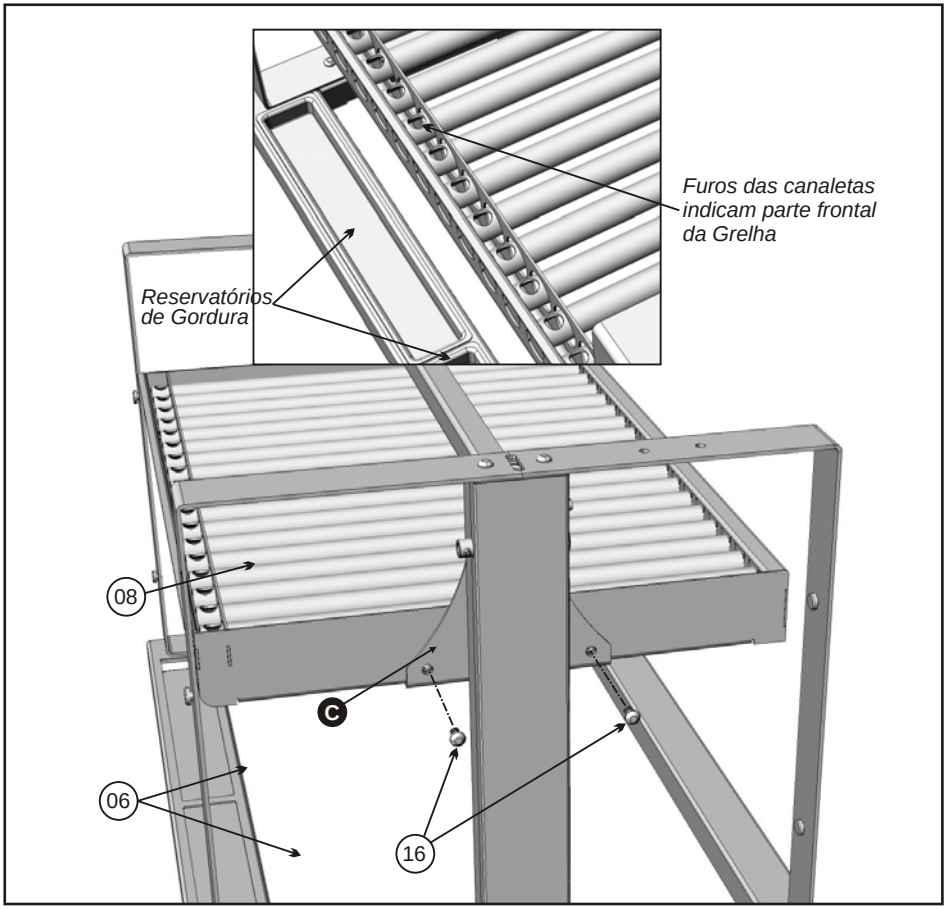
06 - Deite então a estrutura montada, de forma que fique na posição horizontal. O conjunto deve seguir a ordem exata de montagem da ilustração acima.

FIXAÇÃO DO CONJUNTO NA BASE



07 - Fixe o conjunto montado nas etapas anteriores no Quadro Base **(05)**, de forma que a parte frontal da estrutura - a que possui o furo de encaixe da manivela **"B"** - fique voltada para os encaixes dos Reservatórios de Gordura e Líquidos. Utilize os Parafusos Allen M6 x 10 **(16)** para a fixação do conjunto.

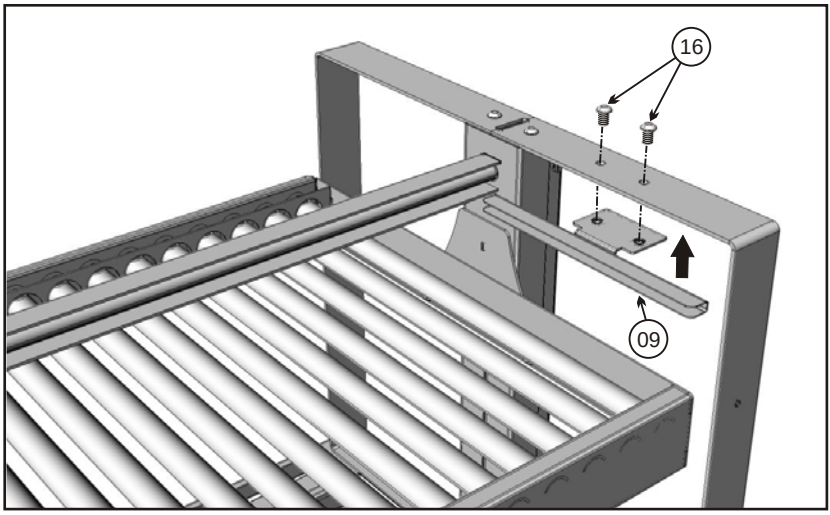
FIXAÇÃO DA GRELHA DE ELEVAÇÃO



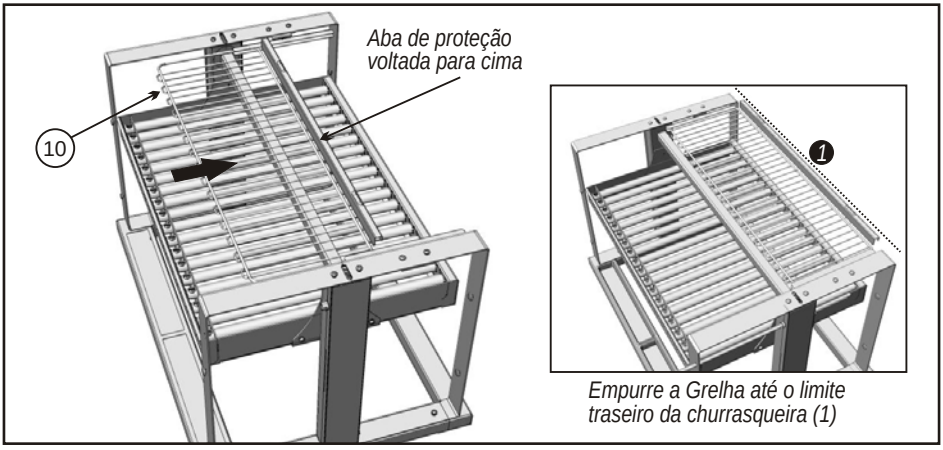
Obs.: *Antes de fixar a Grelha de Elevação, veja se a parte frontal da peça - a que estão os furos das canaletas - esteja coincidindo com o lado frontal da churrasqueira, onde estão os Reservatórios de Gordura e Líquidos* ***(06)****.*

08 - Fixe a Grelha de Elevação **(08)** nas *chapas de sustentação* **"C"**, utilizando os Parafusos Allen M6 x 10 **(16)**. Repita o procedimento na outra extremidade da peça.

FIXAÇÃO DA GRELHA AUXILIAR

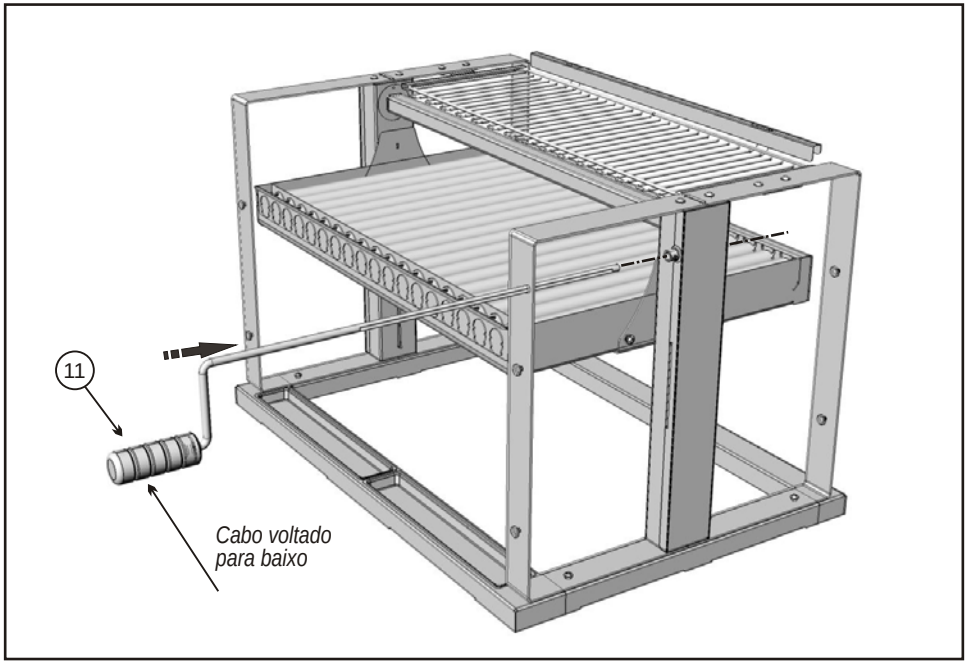


09 - Fixe os dois Suportes p/ Grelha Auxiliar **(09)** nos Arcos Traseiros **(04)**, utilizando Parafusos Allen M6 x 10 **(16)**, como indicado acima.



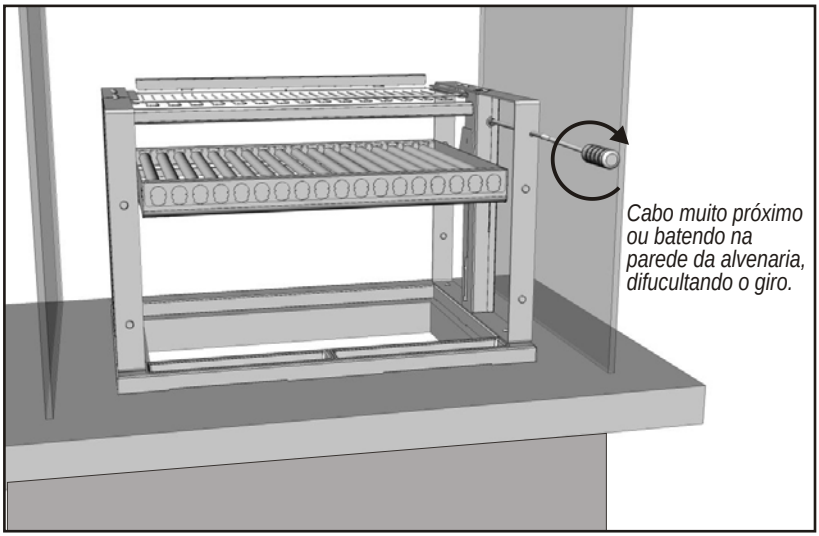
10 - Encaixe a Grelha Auxiliar **(10)** nos Suportes colocados na etapa anterior. Lembre-se de que a aba de proteção deve estar voltada para cima.

FIXAÇÃO / AJUSTE DA MANIVELA

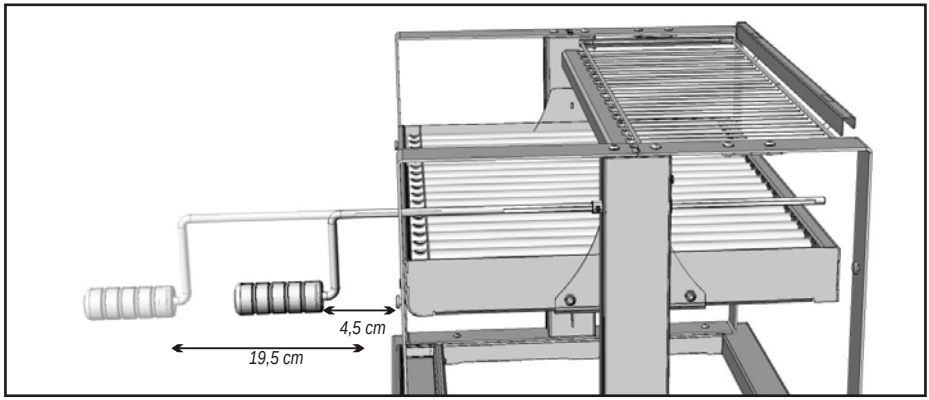


11 - Encaixe a Manivela p/ Elevação da Grelha **(11)** na estrutura montada, de forma que o cabo fique voltado para baixo.
Leve então a Elevgrill 704 à churrasqueira de alvenaria.

FIXAÇÃO / AJUSTE DA MANIVELA

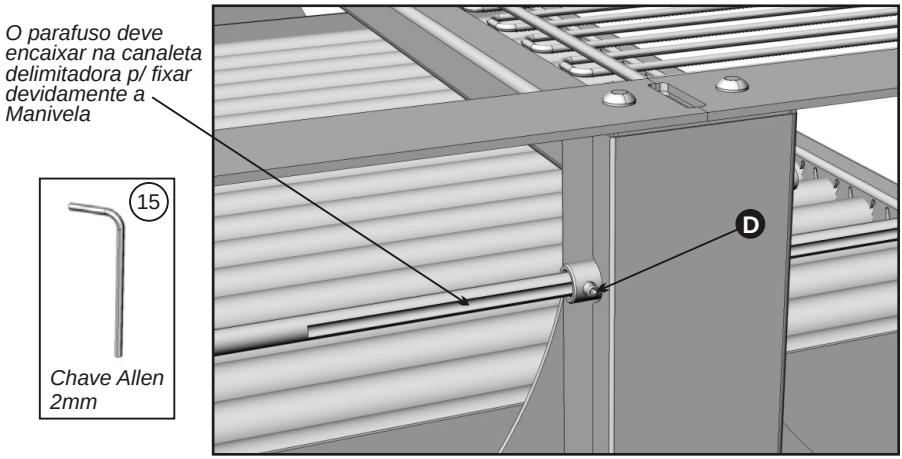


*Se ao girar a Manivela **(11)**, o cabo estiver batendo ou muito próximo da parede lateral (vide ilustração acima) é possível um ajuste de deslocamento para distanciar a manivela até que seu cabo esteja completamente livre para o movimento de girar. Vide à seguir instruções para o seu ajuste.*



13 - A Manivela possui um limite de deslocamento, podendo ficar entre 4,5 até 19,5 centímetros de distância da churrasqueira. Defina a distância ideal, de acordo com a sua necessidade para fixá-la.

FIXAÇÃO / AJUSTE DA MANIVELA



14 - Após definir a distância da Manivela **(11)**, aperte o parafuso no anel indicado acima **"D"**, que está na parte traseira da Coluna Central, utilizando a Chave Allen 2mm **(15)**, que acompanha o produto.

MANIVELA EM FUNCIONAMENTO

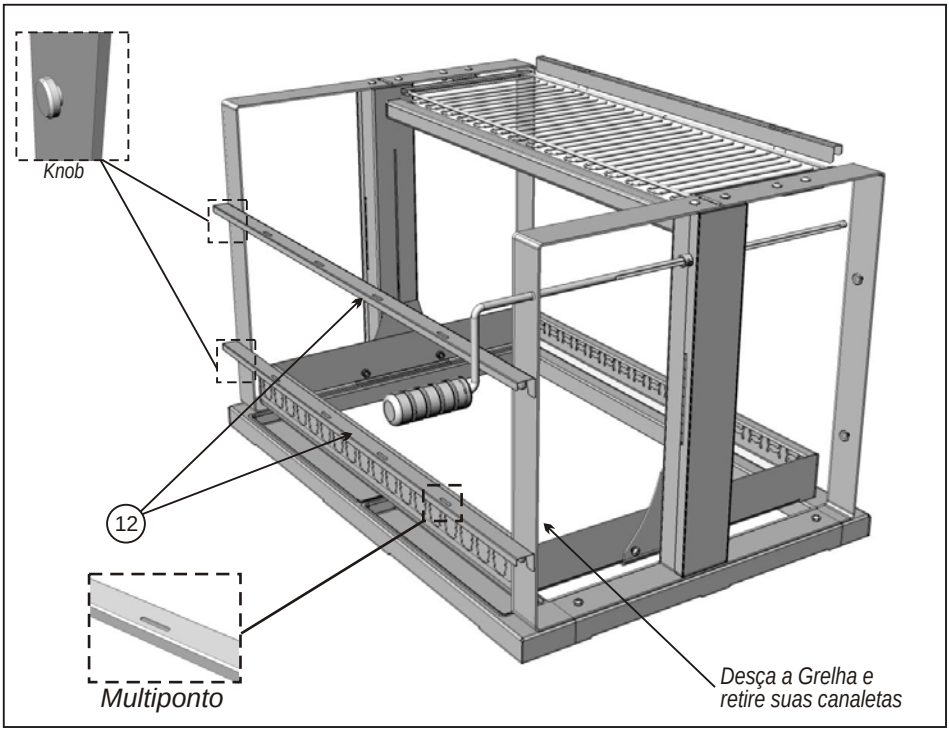
a- Da posição inicial da Manivela (cabo p/ baixo), para elevar gire para a direita ou esquerda.

b- Ao atingir a altura máxima (aprox. 22,8 cm) encontrará resistência de acionamento na Manivela.

EVITE FORÇAR A MANIVELA NESSA POSIÇÃO.

c- Para abaixar a Grelha, basta girar ao contrário.
Ao atingir a posição mais baixa, poderá continuar girando a Manivela, pois haverá uma reversão automática.

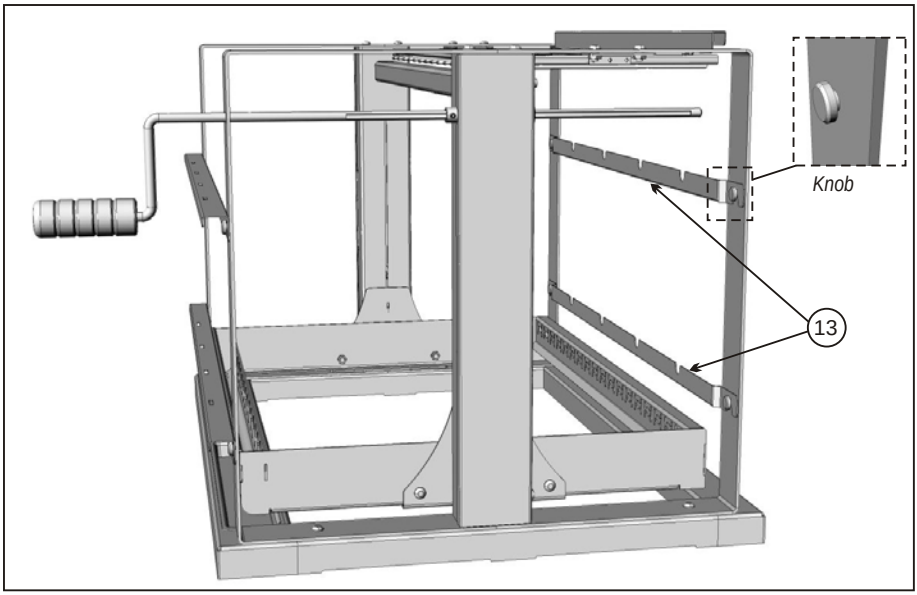
ENCAIXE DOS APOIOS DE ESPETOS



15 - Para utilizar a técnica de espetos, primeiro desça a Grelha de Elevação **(08)** até seu nível mais baixo e retire as suas canaletas *(vide pgn. 17)*.

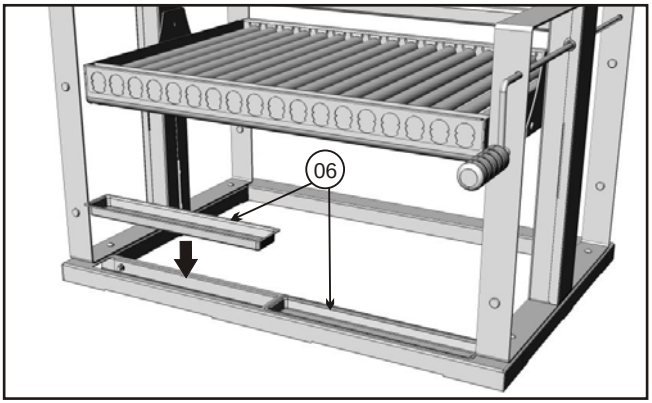
Encaixe os Apoios de Espetos Frontais **(12)** - os que possuem *Multiponto* - nos knobs dos Arcos Frontais.

ENCAIXE DOS APOIOS DE ESPETOS



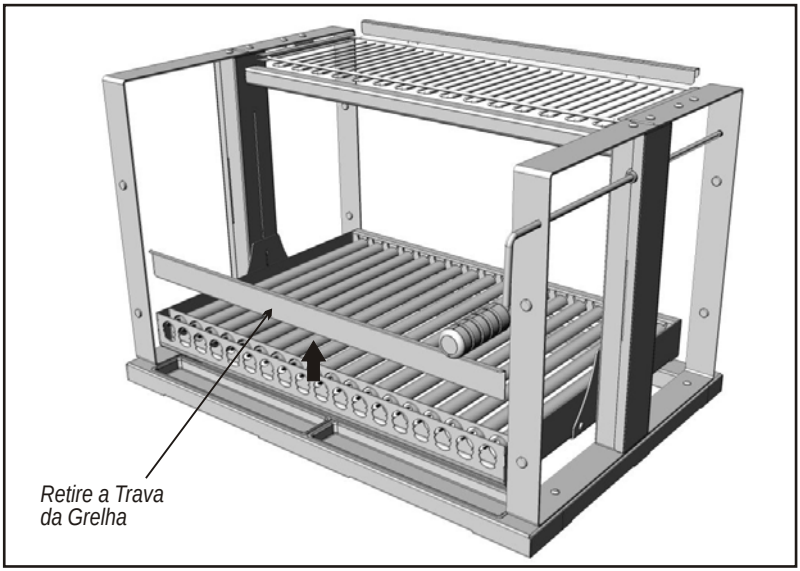
16 - Encaixe os Apoios de Espetos Traseiros **(13)**, nos knobs dos Arcos traseiros.

ENCAIXE DOS RESERVATÓRIOS DE GORDURA E LÍQUIDOS

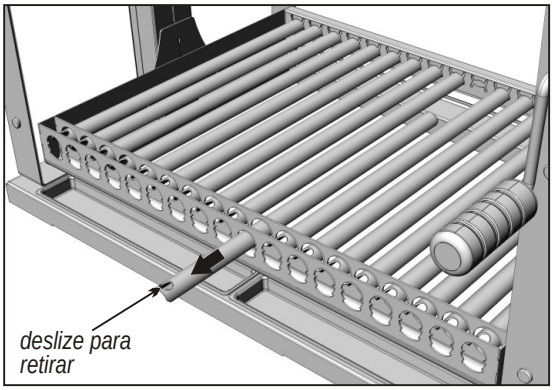


17 - Encaixe os dois Reservatórios de Gordura e Líquidos **(06)** no Quadro Base.

RETIRAR / ENCAIXAR AS CANALETAS

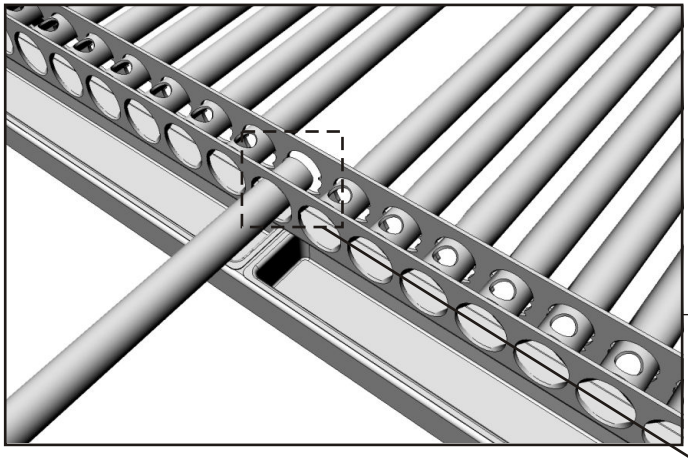


18 - Para retirar as Canaletas da Grelha, retire a Trava na parte frontal da peça.

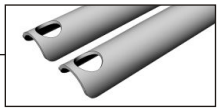


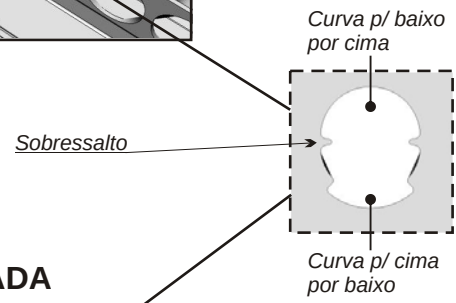
19 - Deslize as Canaletas para fora da Grelha. Você deve retirá-las pra configurar sua técnica de churrasco preferida - *veja à seguir* - ou para limpeza da Grelha, após o churrasco *(vide pgns. 28 e 29)*.

GRELHA PLANA

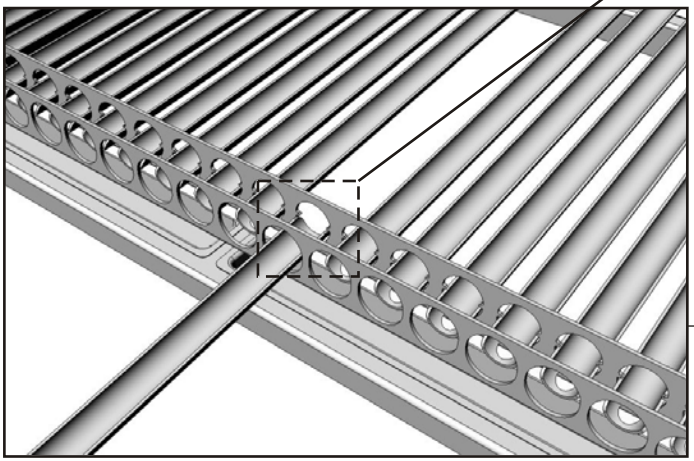


- Passe as canaletas - *curva p/ baixo* - por cima do sobressalto .

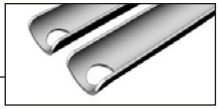




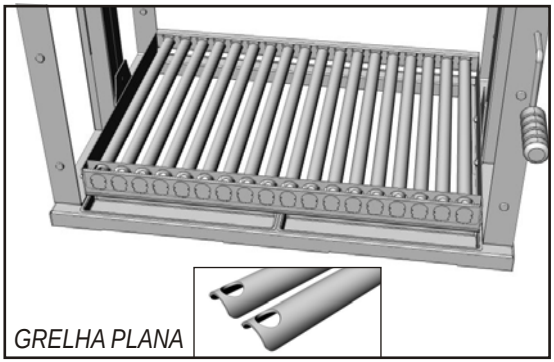
GRELHA INCLINADA



- Passe as canaletas - *curva para cima* - por baixo do sobressalto.



CONFIGURAÇÃO - 1ª E 2ª TÉCNICAS


GRELHA PLANA

1ª Técnica: Grelha Plana

A GRELHA PLANA ***(modo clássico utilizado universalmente),*** vai fazer a gordura cair diretamente na brasa, defumando mais seu churrasco. Nesse caso pode ocasionar labaredas. Evite carnes gordurosas nessa configuração.

GRELHA INCLINADA

2ª Técnica: Grelha Inclinada

A GRELHA INCLINADA ***(técnica consagrada na Argentina e Uruguai)*** vai conduzir a gordura para o RESERVATÓRIO evitando labaredas.

GRELHA PLANA
+
GRELHA INCLINADA

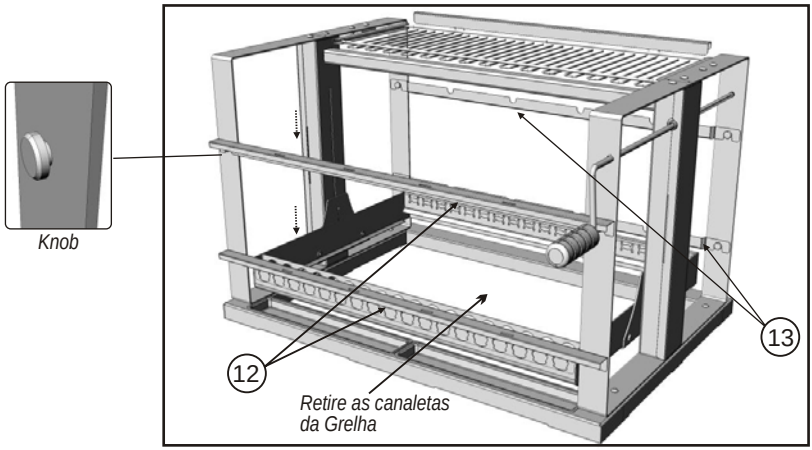
MODO MISTO 1ª e 2ª Técnicas: Grelha Plana + Grelha Inclinada

É a combinação de técnicas. Pode utilizar na proporção que desejar , entre grelhas inclinadas ou planas. Carnes gordurosas na parte inclinada e carnes magras , espetinhos e legumes na parte plana. Veja como proceder nas páginas seguintes.

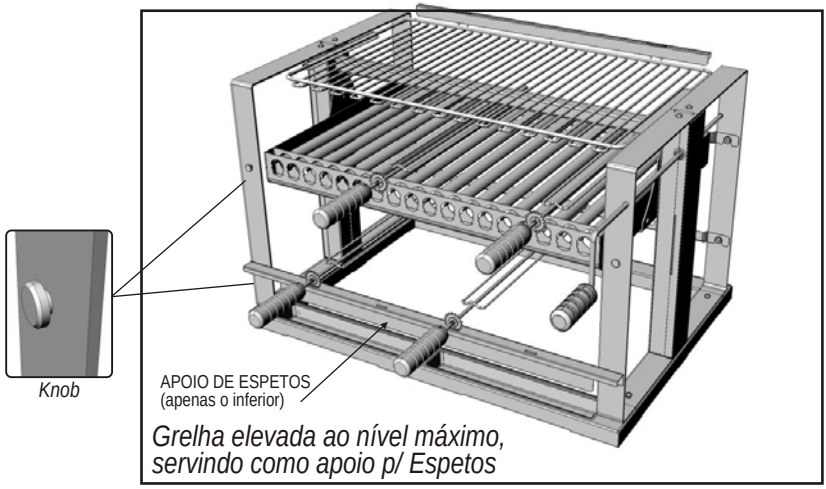
CONFIGURAÇÃO - 3ª TÉCNICA

Essencialmente brasileira é uma técnica que ainda tem muitos adeptos.

Obs:- *O ESPETO é um item opcional e vendido separadamente, e acompanha o PAINEL C/ MOTOR PM 704 (4 espetos).*



- Retire as Canaletas da Grelha (página 17) e mantenha-a na posição mais baixa. Encaixe os APOIOS DE ESPETOS COM MULTIPONTO **(12)** nos *knobs* frontais. Encaixe os APOIOS DE ESPETOS TRASEIROS **(13)** nos knobs traseiros.



Grelha elevada ao nível máximo, servindo como apoio p/ Espetos

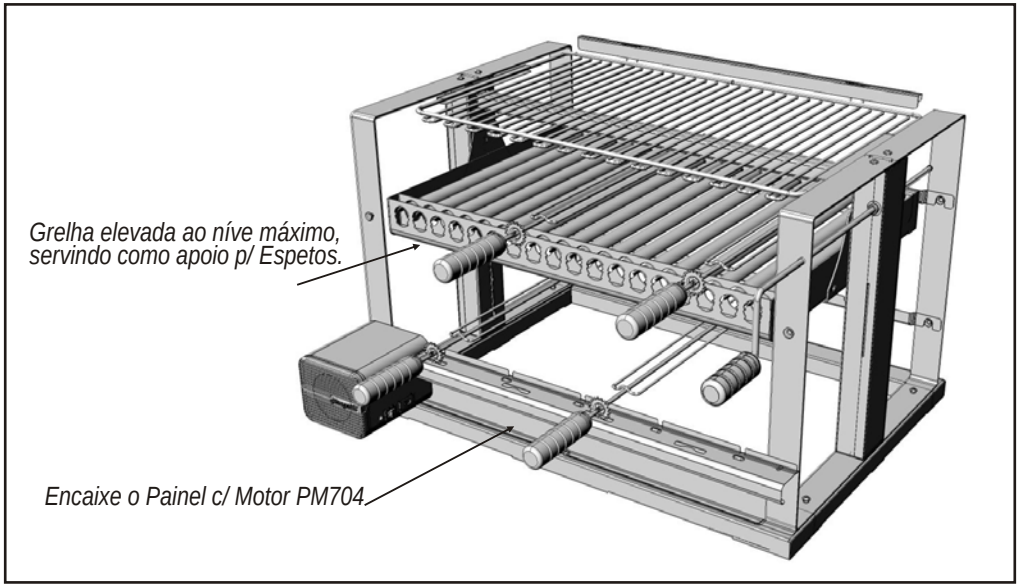
- Se quiser manter a Grelha, coloque somente o APOIO DE ESPETOS inferior e mantenha a Grelha na posição mais elevada, utilizando-a como apoio de Espetos.

CONFIGURAÇÃO DA 4ª TÉCNICA

Se preferir usar Espetos Giratórios ao invés da Grelha, proceda da seguinte forma:

O PAINEL COM MOTOR PM 704 é um item opcional. Acompanha os modelos **704 M** e **704 AM**, e também pode ser adquirido separadamente.
Para utilizá-lo corretamente siga as recomendações abaixo, e leia atentamente as PRECAUÇÕES descritas no final deste manual *(pgns 30, 31 e 32)*.

UTILIZANDO PAINEL C/ MOTOR:

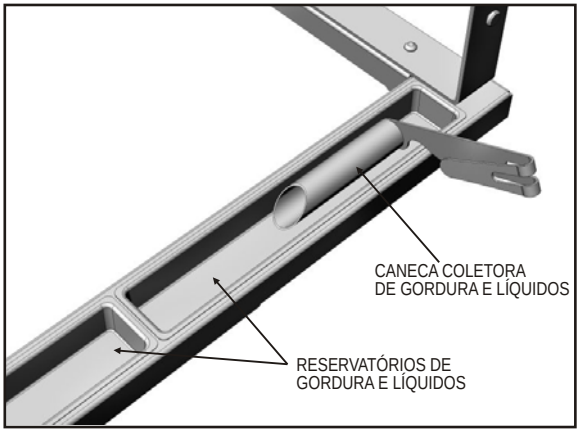


- Mantenha a Grelha com as canaletas;

- Eleve-a na posição mais alta e utilize-a como apoio para Espetos;

- Encaixe em seguida o PAINEL C/ MOTOR PM 704.

USO DA CANECA COLETORA:

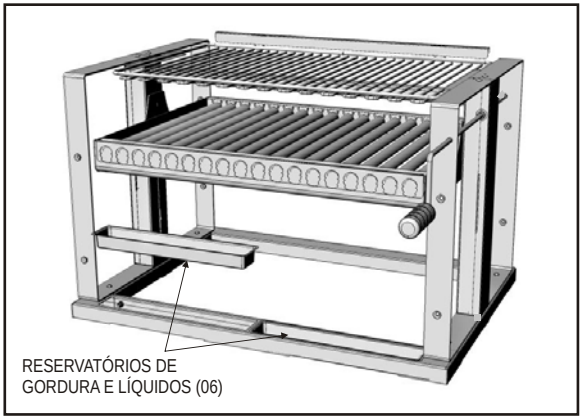


- Para retirar o excesso de gordura dos Reservatórios, utilize a CANECA COLETORA DE GORDURA e uma caneca de louça com alça; ao perceber que o Reservatório atingiu 3/4 de sua capacidade.

Coloque o tubo da Caneca Coletora longitudinalmente no fundo do Reservatório. Após 2 ou 3 segundos, retire e despeje na caneca com cuidado. Despeje a gordura retirada na caneca de louça com alça.

SE DERRAMAR A GORDURA LÍQUIDA PODERÁ INCENDIAR O LOCAL. SEMPRE QUE DERRAMAR GORDURA LIMPE IMEDIATAMENTE COM UM PANO OU TOALHA DE PAPEL.

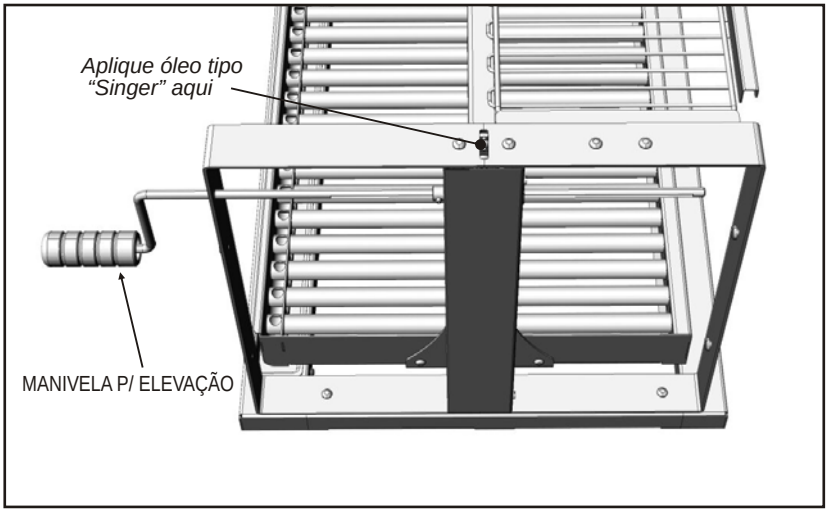
RESERVATÓRIOS:



- Os dois RESERVATÓRIOS DE GORDURA E LÍQUIDOS **(06)** encaixados no QUADRO BASE da churrasqueira são removíveis. Retire-os apenas para limpeza final, ao terminar seu churrasco, certificando-se do resfriamento das peças.

JAMAIS RETIRE OS RESERVATÓRIOS DE GORDURA DURANTE O CHURRASCO POIS PODE ACIDENTALMENTE QUEIMAR-SE COM ÓLEO QUENTE.

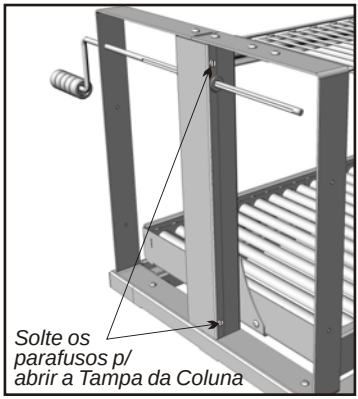
LUBRIFICANDO A ENGRENAGEM:

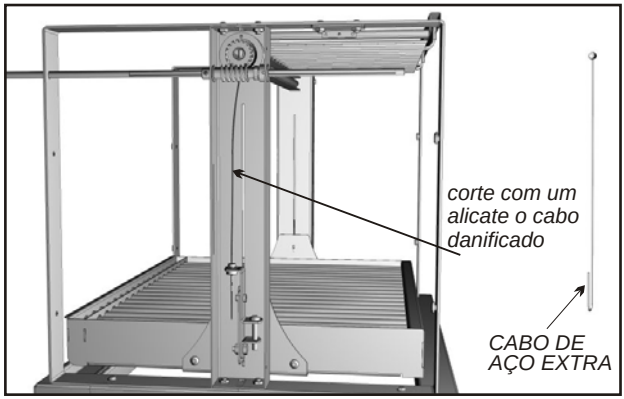


- Se sua ELEVGRILL, com o passar do tempo começar a fazer barulho ao girar a MANIVELA P/ ELEVAÇÃO, ou seu movimento se tornar mais difícil, aplique óleo *"tipo Singer"* no furo oblongo indicado acima.

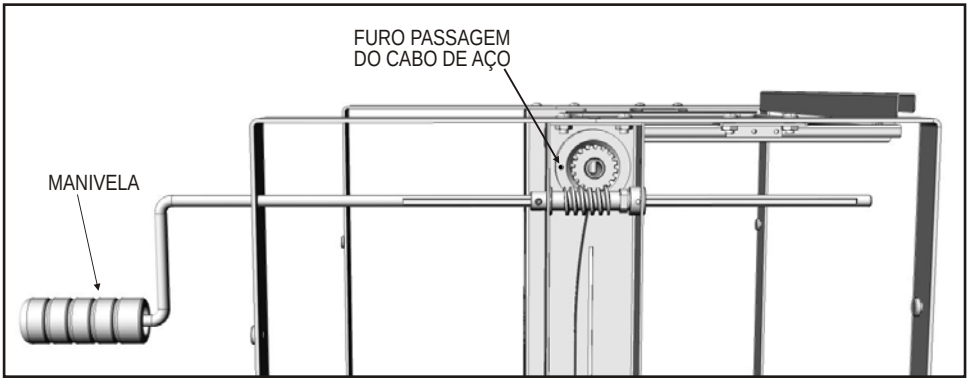
- Lubrifique regularmente para o perfeito funcionamento do mecanismo de elevação.

CABOS DE AÇO EXTRAS:

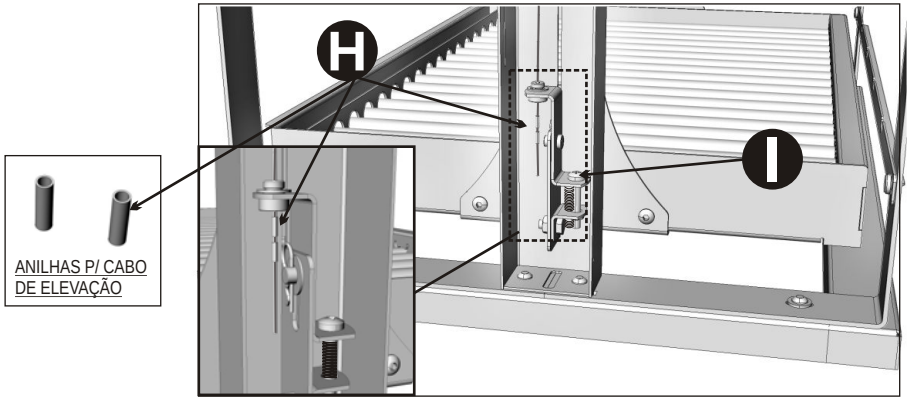




- CABOS DE AÇO EXTRA: em caso de necessidade de substituição retire as Tampas das Colunas. Após identificar o cabo rompido, corte-o com um alicate *(não acompanha o produto)* e retire-o. Substitua do outro lado mesmo que o cabo esteja em ordem.



- Se o cabo defeituoso for o do lado direito, gire a MANIVELA até que a ROLDANA fique com o FURO P/ PASSAGEM DO CABO na posição indicada acima, repita então a operação executada na etapa anterior para retirada do cabo.

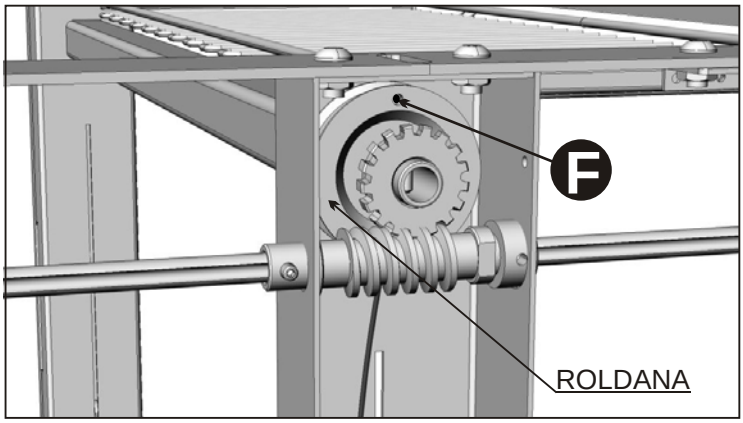


- Após inserir o CABO DE AÇO, insira as duas anilhas **"H"** indicadas, e aperte-as com um alicate* para travar. Caso necessário esticar ou afrouxar o CABO DE AÇO após fixar as anilhas, aperte ou solte o parafuso **"I"** com uma chave philips **.

**Alicate não acompanha o produto.*

***Chave philips não acompanha o produto.*

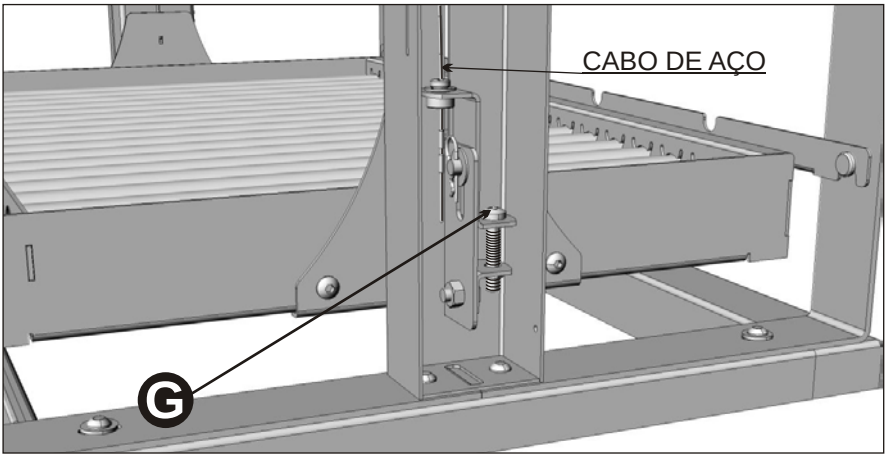
NIVELANDO A GRELHA DE ELEVAÇÃO



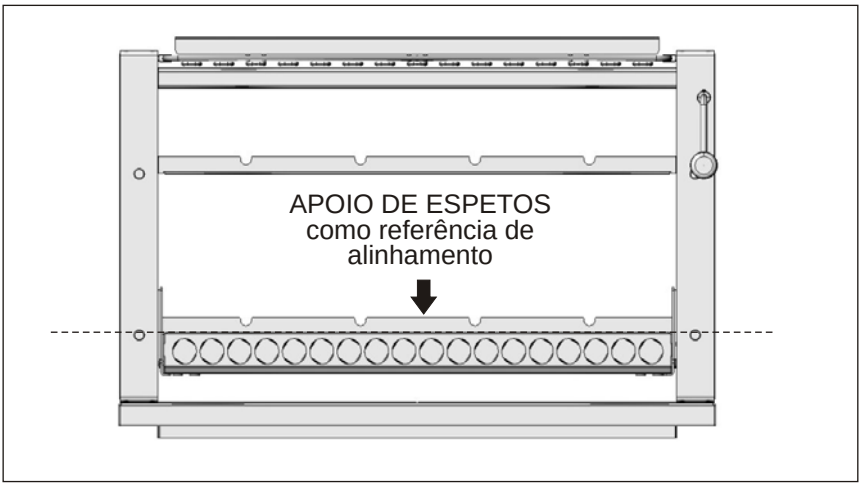
- Em caso da Grelha de Elevação travar, ou enroscar, no processo de elevação, não force a Manivela para não danificar os cabos de aço e as peças do mecanismo de elevação no interior das Colunas laterais.

- Abra as Colunas laterais e posicione o furo **"F"** da ROLDANA, voltado para cima como indicado na ilustração.

NIVELANDO A GRELHA DE ELEVAÇÃO

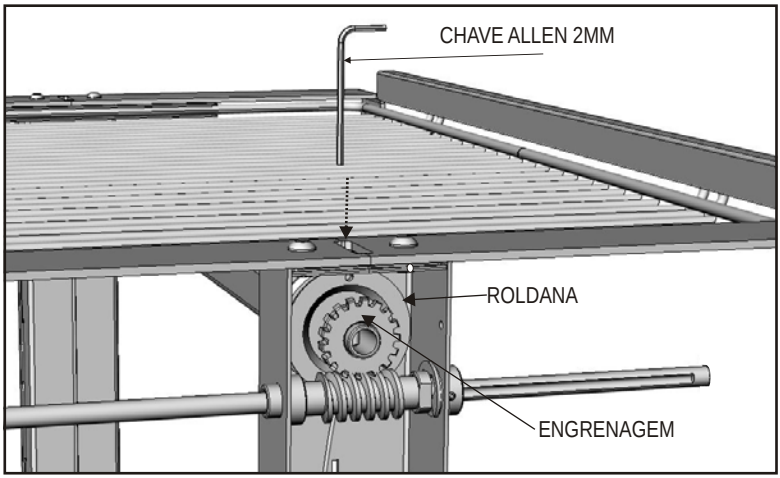


- Para regulagem de nível da grelha, aperto ou solte o parafuso de ajuste **"G"**, até obter um perfeito alinhamento.



- Você pode utilizar o APOIO DE ESPETOS como ponto de referência para alinhar a Grelha de Elevação.

RETIRANDO A ENGRENAGEM INTERNA:



- Se houver necessidade de retirada da ENGRENAGEM, ou da ROLDANA, utilize a CHAVE ALLEN 2 MM para a soltá-las.

DE PREFERÊNCIA, DEIXE ESTE SERVIÇO PARA UM PROFISSIONAL, POIS REQUER CONHECIMENTOS TÉCNICOS.

- Após o uso, deixe esfriar a churrasqueira e lave-a com detergente específico e uma escova macia ou uma esponja de náilon.

- Nunca utilize palhas de aço ou objetos pontiagudos, e não deixe que a água atinja suas partes elétricas (em caso de utilizar o PAINEL C/ MOTOR *(veja página 32)*.

- Água morna ajuda na limpeza mais pesada.

- Evite inclinar a churrasqueira para as laterais, ou tombá-la, para não desnivelar a Grelha de Elevação.

Lavagem das peças:

- Eleve a Grelha até seu nível mais alto, para evitar que a mesma saia do nível.

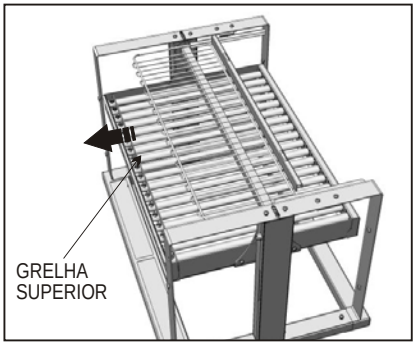
01 - Retire a ELEVGRILL da alvenaria.

02 - Para retirar a Grelha Auxiliar, basta deslizá-la para a frente ou para trás.

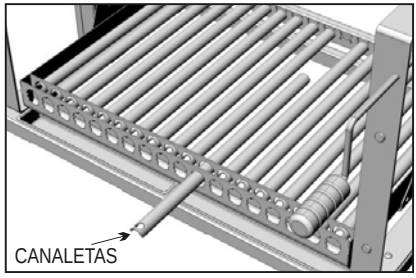
03 - Retire as canaletas da Grelha de Elevação *(veja página 17)*.

Veja na página à seguir procedimento para limpeza das canaletas da Grelha de Elevação.

É possível que devido às altas temperaturas, as canaletas da grelha fiquem levemente douradas, por própria característica do material aço inox 304.



Retirando a Grelha Auxiliar.



Retirando as Canaletas da Grelha de Elevação para limpeza.

LIMPEZA DAS CANALETAS DA GRELHA DE ELEVAÇÃO

Comumente as Canaletas da Grelha guando submetidas a um intenso calor ficam impregnadas de gordura queimada (*siga a recomendação de usar no maximo 3 kg de carvão para evitar o superaquecimento da grelha - pgna 31)*. Neste caso proceda da seguinte forma:

LIMPA-CANALETAS GIRAGRILL

a) Limpe com ajuda do Limpa-Canaletas Giragrill e da Luva o excesso de gordura enquanto a grelha está aquecida. Siga esse procedimento também enquando estiver grelhando pois vai evitar o acúmulo de gordura canaletas da grelha de elevação.

b) Com a churrasqueira resfriada retire as canaletas individualmente e limpe a gordura possível com pano ou papel toalha. Quanto menos gordura na superfície os removedores atuam melhor.

Em seguida utilizar, à medida da necessidade, os seguintes procedimentos e produtos:

Estão relacionados na ordem, de moderados para mais agressivos -

1- Detergente de cozinha e removedores à base de amônia, diluídos em água morna, em imersão por uma hora e limpeza com uma esponja de náilon.

2- Removedores à base de soda cáustica utilizados na limpeza doméstica.

3- Água sanitária diluída pode ser utilizada ocasionalmente.

4- Removedores abrasivos como os sapólios em caso extremo.

USO E MANUTENÇÃO

LUBRIFIQUE AS ENGRENAGENS PERIÓDICAMENTE PARA O PERFEITO FUNCIONAMENTO DO MECANISMO DE ELEVAÇÃO. SE A MANIVELA TRAVAR, NÃO FORCE O MOVIMENTO *(vide pgns. 23, 24 e 25)*.

PARA A LIMPEZA DA ELEVGRILL, CERTIFIQUE-SE DO RESFRIAMENTO DAS PEÇAS.

APÓS EXECUTAR A LIMPEZA, COLOQUE A CAPA P/ PROTEGER A ELEVGRILL DA UMIDADE E POEIRA.

A CAPA NÃO É RESISTENTE AO CALOR, PORTANTO CERTIFIQUE-SE DO TOTAL RESFRIAMENTO DA CHURRASQUEIRA ANTES DE COLOCÁ-LA.

É RECOMENDÁVEL QUE SE FAÇA A LIMPEZA DA ELEVGRILL 704 SC SEMPRE APÓS UTILIZÁ-LA, PODENDO ASSIM PROLONGAR A SUA DURABILIDADE *(vide procedimentos de limpeza nas pgns 28 e 29)* .

NÃO É RECOMENDÁVEL UTILIZAR A ELEVGRILL 704 SC NO LITORAL DEVIDO AOS DANOS CAUSADOS PELA MARESIA, QUE CORRÓI O MATERIAL.

AO DESLOCAR A ELEVGRILL, EVITE TOMBÁ-LA PARA AS LATERAIS PARA NÃO DESNIVELAR A GRELHA DE ELEVAÇÃO.

DURANTE O CHURRASCO

AO PREPARAR O CHURRASCO, NUNCA UTILIZE MAIS DO QUE 3 KG DE CARVÃO, POIS O CALOR EXCESSIVO PODE DANIFICAR A ESTRUTURA DE SUA ELEVGRILL 704 SC.

ALIMENTE A BRASA LENTAMENTE SE NECESSÁRIO. GUARDE CINZAS DO CHURRASCO ANTERIOR E ESPALHE SOBRE A BRASA. O CALOR FICARÁ MAIS DIFUSO E PROPORCIONARÁ ECONOMIA DE CARVÃO

NUNCA UTILIZE ÁLCOOL OU QUALQUER OUTRO COMBUSTÍVEL LÍQUIDO OU GASOSO PARA ACENDER O CARVÃO, POIS É GRANDE O RISCO DE ACIDENTES. UTILIZE UM ACENDEDOR ELÉTRICO COM RESISTÊNCIA.

PARA COMBATER AS LABAREDAS DE FOGO DURANTE O CHURRASCO, ESPALHE UMA CAMADA DE CINZAS DO CHURRASCO ANTERIOR SOBRE A BRASA, POIS ELAS ABSORVEM AS GOTAS DE GORDURA QUE PRODUZEM AS CHAMAS.

JAMAIS RETIRE OS RESERVATÓRIOS DE GORDURA DURANTE O CHURRASCO, POIS PODE ACIDENTALMENTE QUEIMAR-SE COM O ÓLEO QUENTE *(vide pgna. 21)*.

USO DO PAINEL C/ MOTOR

ESTAS RECOMENDAÇÕES SÃO PARA O CASO DE VOCÊ ADQUIRIR O PAINEL COM MOTOR PARA UTILIZÁ-LO COM SUA ELEVGRILL.

POSICIONE A VOLTAGEM INDICADA NA CHAVE DO MOTOR NA MESMA VOLTAGEM DA TOMADA ELÉTRICA. VERIFIQUE SE A TENSÃO DA REDE É COMPATÍVEL COM A DA CHURRASQUEIRA.

O MOTOR DO PAINEL DEVE SER LIGADO DESDE O ACENDIMENTO DO CARVÃO E SÓ DEVE SER DESLIGADO APÓS O FINAL DO CHURRASCO COM O TOTAL RESFRIAMENTO DA CHURRASQUEIRA. A VENTOINHA INTERNA MANTÉM AS PARTES ELÉTRICAS REFRIGERADAS E EVITA QUE O CALOR DA BRASA QUEIME O MOTOR.

AO LIGAR A CHURRASQUEIRA, ENCAIXE TODOS OS ESPETOS GIRATÓRIOS EM SEUS RESPECTIVOS LUGARES E LUBRIFIQUE SUAS ENGRENAGENS COM ALGUMAS GOTAS DE ÓLEO TIPO SINGER.

CORRIJA AS INTERFERÊNCIAS DE UM ESPETO COM OUTRO (COM AS CARNES) DURANTE O GIRO. ESTA INTERFERÊNCIA PODERÁ TRAVAR O MOTOR E DANIFICÁ-LO.

EVITE JOGAR ÁGUA NAS ENGRENAGENS E MANCAIS.

O PAINEL COM MOTOR É PARA USO EXLCUSIVAMENTE RESIDENCIAL

Giragrill ORIGINAL

Assistência Técnica - TEC HOUSE (11) 2097.2007
Serviço de Atendimento ao Consumidor:
Tel: 0800.558344 - Fax.: 0800.558965
www.giragrill.com